



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002228 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Lug 2018 alle ore 09:41

da FRANCESCO SIANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Pizza fiore

Una pizza dedicata a mia moglie e a mio figlio

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

180 g farina Caputo blu

110 g acqua

5 g sale

0,05 g lievito

Farcitura:

25 g cavolfiore

n. 5 fettine di pancetta

20 g mandorle

20 g provola

olio evo

Prodotti utilizzati

Farina Caputo blu

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Amalgamare acqua, lievito e farina, quindi aggiungere il sale, tagliare e far lievitare per 12 ore. Stendere il panetto e farcire con cavolo stufato e frullato, la pancetta, la provola e le mandorle. Infornare per 1 minuto.